# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 26 Juillet 1763.


## *MÉCANIQUE.*

*Suite des Machines présentées à l'Académie des Sciences par M. Loriot.*

» IL y a quelques années que M. Lo-
» riot présenta à l'Académie une Grue,
» a laquelle il y avoit une mécanique
» adaptée, pour modérer l'action du poids
» & empêcher que si la corde venoit à
» casser, les Ouvriers ne fussent estropiés
» par le mouvement rapide de la roue.
» Nous dimes, dans le tems que cette idée
» n'étoit pas nouvelle, qu'elle avoit déja été
» mise en pratique en Angleterre. Dans
» la nouvelle Grue qu'il a présentée à l'A-
» cadémie, cet effet se fait d'une maniere
» plus simple & plus parfaite que dans la
» premiere dont nous venons de parler.
» Pour y parvenir, il déplace la poulie,
» par-dessus laquelle la corde passe avant
» d'arriver sur l'arbre de la roue, & il l'a-
» dapte à la queue d'un Levier. L'autre
» bras de ce Levier est tiré en enbas par
» un autre Levier avec lequel il commu-
» nique, & qui est lui-même entraîné par
» un poids dont il est chargé; ce dernier
» Levier est placé, de façon que lorsque
» ce poids a toute son action, il frotte
» sur la roue de la grue. Or, le jeu de
» ces différentes parties consiste en ceci;
» que lorsque la corde est chargée d'un
» poids, son action sur la poulie suspend
» le second Levier, de façon qu'il ne
» frotte point sur la roue; mais qu'aussi-
» tôt que le poids n'appuye plus, le Le-
» vier dont nous venons de parler baisse,
» & frottant sur la roue, arrête son mou-
» vement. Pour que cet effet augmente d'une
» maniere plus graduée, le poids qui fait
» descendre le second Levier est mobile
» dessus, de façon qu'on peut l'avancer
» ou l'éloigner plus ou moins de son cen-
» tre de mouvement. Ce moyen d'arrêter
» ou de modérer le mouvement de la
» roue, en excitant un frottement à sa
» circonférence, est un principe que M.
» Loriot applique encore aux roues des car-
» rières, pour éviter les accidens; cette
» application ne consiste qu'à rendre mo-
» bile verticalement l'un des montans, sur
» lequel sorte les tourillons de la roue, & à
» faire que ce montant presse sur le bras d'un
» Levier de la premiere espece qui s'avan-
» ce par-dessous la roue, & dont le bras est
» chargé d'un poids considérable; il arrive
» de-là que lorsque la roue est chargée d'un
» poids qu'elle doit monter, elle fait appuyer
» le montant sur ce bras de Levier, le fait
» baisser en soutenant l'effort du poids dont
» est chargé l'autre bras, & que si la corde
» se cassoit, & qu'ainsi la roue ne fût plus
» chargée de ce poids, l'action de celui
» qui tend à faire monter le Levier ayant
» lieu, ce Levier viendroit frotter sur
» la circonférence de la roue, & arrête-
» roit son mouvement.

» La Machine suivante est un Gruau pour
» placer sur les édifices, pour y monter
» des pierres; la tête de ces Gruaux est
» ordinairement mobile pour pouvoir pla-
» cer la pierre dans le lieu où elle est des-
» tinée; mais comme l'arbre de la roue
» ne peut pas suivre le mouvement de la
» tête, il arrive de-là que l'on a de la
» peine à la diriger d'une maniere conve-
» nable; pour remédier à cet inconvé-
» nient dans le Gruau dont est question,
» la roue est portée sur un chassis mobi-
» le, de façon qu'elle peut suivre tous le



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Samedi 30 Juillet 1763.


De Blois, *le 22 Juillet 1763.*

UNe Société repréſentée par le ſieur *le Raſle*, Marchand de bois de cette Ville, avoit ſpéculé, depuis quelques années, ſur une partie conſidérable de blé, l'abondance & la bonne qualité des grains des années dernieres, en ayant entretenu le bas prix; cette Société ne trouvant point de débouché pour une ſpéculation que le tems rendoit onéreuſe, ſe détermina à établir une Manufacture de farine, qui, depuis 8 mois qu'elle travaille, devient de jour en jour plus conſidérable, & pour laquelle on conſtruit un bâtiment immenſe, qui va la mettre en état d'augmenter l'exportation qu'elle fait par la voie de Nantes, pour les Colonies.

Cette Manufacture qui occupe déjà plus de 40 perſonnes, ſans compter celles qui ſont employées à l'achat & tranſport des blés & farines, conſomme par ſemaine 50 à 60 muids de blé, peſant chacun 11 à 1200 ℔, dont on n'envoye que la fleur qu'on met en barrils de bois de fouteau, peſant net 180 à 200 ℔, ou en ſacs de toile, lorſque le barillage manque : le reſte ſe vend ici à la Commune qui n'en laiſſe point.

Cet établiſſement n'a point été vû ici du même œil. Les Frondeurs (& choſe extraordinaire, c'eſt le petit nombre) n'entrevoyent que miſere & famine dans l'accroiſſement d'une Manufacture, qui ne préſente aux Citoyens que le rétabliſſement de l'agriculture, l'aiſance des Laboureurs, un Magaſin pour cette Province, connue pour n'avoir jamais fait de proviſions. Il ne ſort de nos farines pour l'Etranger, que le quart au plus de premiere fleur; les trois autres quarts ſe vendent au peuple à plus bas prix, quoique repaſſées, que ne ſont vendues, ſans être repaſſées, les farines de Meuniers. D'ailleurs, les approviſionnemens pour cette Fabrique n'ont fait aucune ſenſation dans le pays; où le pain n'eſt pas plus cher que dans les Provinces voiſines. On peut ajouter que la déclaration qui permet la liberté des grains dans l'intérieur du Royaume, & la facilité qu'auront dans les tems de diſette les Entrepreneurs, de tirer ces grains de l'Etranger, doivent faire regarder cette Manufacture, comme eſſentielle au bien de cette Province. On a établi à *Chouzy*, trois lieues au-deſſous de Blois, une pareille Fabrique, mais moins conſidérable.

*Prix de différentes Marchandiſes,*

*A Amſterdam, le 18 Juillet 1763.*

*Marchandiſes à la livre & en banque.* Poivre noir, à 22 ⅝ den. de *gr.* Poivre blanc, 31 à 32 den. de *gr.* Cloux de Girofle, 85 ſ. Muſcade, 75 ſ. Macis 24 *ſchelings.* Canelle longue, 110 à 150 ſ. courte, 95 à 100 ſ.

*Drogues au cent.*

Suc de réglisſe, 17 à 18 *florins.* Huile de Laurier, 28 à 30 *florins.* Thérébenthine de Veniſe, 28 à 30 *florins.*

*Drogues à la livre & au ſol.*

Benjoin, 20 à 54. Borax rafiné, 34, Camphre rafiné, 25 à 26. Caſſia-lignéa, 36 à 70. Colloquinte, 16 à 24. Galanga, 2 *jalaps*, 15 à 24. Gomme adragante, 12 à 15. Maſtic, 24 à 25. Mannes 22 à 45. Myrrhe, 36 à 70. Encens, 7 à 10. Poivre-long, 10 Racine de quinquina, 8 à 20. Sel ammoniac, 22 à 28.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Samedi 6 Août 1763.


SUITE DU PARERE *annoncé dans la précédente Gazette.*

*Réponse faite à Paris.*

» VU par nous soussignés, Banquiers » & Négocians à Paris, le Parere ci-dessus » & des autres parts : Disons que la Lettre » de change dont est question, étant tirée » le 15 Avril 1762, par Claude, sur Si- » mon, qui l'a acceptée payable a quatre » uzances, le protest a dû être fait le 23 » Août suivant, aux termes des articles » 4, 5 & 6 du tit. 5 de l'Ordonnance » de 1673, & qu'au desir des art. 10, » 13, 14 & 15 du même titre & Or- » donnance, le protest ne peut être sup- » pléé par aucun autre acte ; que s'il est » fait dans le tems prescrit, les Tireurs & » Endosseurs seront poursuivis en garan- » tie, ( par dénoncé dudit protest avec » assignation ) dans la quinzaine, s'ils » sont domiciliés dans la distance de 10 » lieues & au-delà, à raison d'un jour » pour 5 lieues, après lesquels délais ci- » dessus, les Porteurs des Lettres seront » non-recevables dans leur action en ga- » rantie, & toutes autres demandes con- » tre les Tireurs & Endosseurs.

» De ces principes, maximes & régle- » mens, il s'ensuit que le dépôt du bilan » de Simon, fait avant l'échéance de la » Lettre, n'a pû suppléer à un protest, » que celui qui a été fait à la requête du » Porteur de la Lettre de change le 24 » Août au lieu du 23, & conséquemment » un jour trop tard, demeure aux risques » particuliers dudit Porteur, qui n'a pas » seulement perdu son action en garantie » contre son Donneur d'ordre, mais en- » core contre le Tireur & les autres En- » dosseurs, attendu que le protest ayant » été fait à tard, & non dans les délais » prescrits par l'Ordonnance, il n'a pû être » valablement dénoncé ; ensorte que le » Portenr, par sa négligence, demeure » seul Créancier de Simon Accepteur, » sans aucun recours sur le Tireur ni les » Endosseurs.

» Fait & déliberé à Paris le 6 Juin 1763, » & ainsi *signé*, LE CHANTEUR, MARC » LULLIN, GACCIA & TRABUCHE', BOYT » DU MONNACSOL, DE LENS & Com- » pagnie.

*Réponse faite à Bayonne.*

» Les Présidens & Directeurs de la Cham- » bre du Commerce de Bayonne qui ont » pris communication du Parere ci-dessus, » estiment que les délais, soit pour le pro- » test des Lettres de change, soit pour » l'exercice du recours en garantie sur » les Endosseurs étant de rigueur, Pierre, » Porteur, & Jean, Endosseur, sont éga- » lement non-recevables dans leurs de- » mandes, sans que les prétextes pris de » la faillitte de Simon antérieure à l'é- » chéance de la Lettre de change dont-il » s'agit, non plus que l'incendie arrive chez » ledit Simon, puissent opérer le moindre » changement à cet égard.

» Déliberé à Bayonne dans ladite Cham- » bre, le 4 Mai 1763, & ainsi *signé*, » PASERRE, Président, DELANE, Direc- » teur, JEAN BRETTES, Directeur, DU- » CASSE, Directeur, JEAN DABADIE, » Directeur.

*Réponse faite à Toulouse.*

» Les Députés du Commerce de Tou- » louse qui ont vû & examiné les questions



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Samedi 13 Août 1763.


DE SEDAN, *le* 10 *Août* 1763.

SEdan, ſi connu par la Manufacture de ſes beaux Draps, a l'avantage d'être réputée Ville étrangere pour les droits des cinq groſſes Fermes, & d'avoir le privilége de tirer pour ſa conſommation toutes ſortes de marchandiſes de ſes Terres & de l'Etranger avec exemption du droit d'entrée, ni de payer aucun droit en France & dans les pays étrangers pour celles de ſes Fabriques, excepté un demi droit de ſortie du Royaume pour les marchandiſes qu'on tire de France.

Cette Ville doit encore à ſa ſituation l'avantage de pouvoir ſervir d'entrepôt, non-ſeulement à toute la France pour les marchandiſes deſtinées pour le Luxembourg, Liége, la Hollande, les pays de Linbourg & de Stavelot, Aix-la-Chapelle, le Duché de Bergue, Juliers, Cologne, le Bas-Rhin, la Weſtphalie, une partie de la Lorraine, &c. mais auſſi à l'Allemagne pour celles qu'on deſtine pour la France, comme cuivre en batterie, cuivre en planche, filet de laiton; dés de cuivre venant de Stollery; aiguilles à coudre de toute eſpece & qu'on tire d'Aix-la-Chapelle; lames d'épées, de couteau de chaſſe, de ſabre; baguettes de fuſil; bayonnettes; couteaux à hacher la paille venant de *Solingen;* cadenats & dés de fer qui ſe fabriquent à *Deuren*, pays de Juliers; fil bis, retort bis à trois brins, fil d'épinai, ruban de fil de toute couleur, ruban en jarretiere, ruban de fil & laine qui ſe fabriquent à *Elberſedet Barmen*; toute eſpece de clinquaillerie, différentes ſortes d'acier, limes, ſcies, fleaux, moulins à caffé, beaucoup d'armes à feu & d'alun qui viennent de Liege; fil blanc de *Harlem;* ruban de fil blanc double fabriqué à Bois-le-Duc; fer en botte; cartelage, à fiche, en bandelette, en carrillon, en barre, qu'on tire des Forges de *Languyon* & *Dorvalle*, les deux meilleures Forges des environs pour le fer fort & le fer tendre; celle-là a cependant un avantage ſur celle-ci, c'eſt que ſa fenderie étant ſituée à Vezin, territoire de France, tout le fer fendu qui en vient, paye 40 ſ. de moins d'entrée par millier.

Les perſonnes qui auroient beſoin des adreſſes en ces différens endroits, peuvent employer *le ſieur Nouvelet*, Commiſſionnaire en cette Ville; il eſt en état de donner les éclairciſſemens néceſſaires ſur le commerce de ces diverſes marchandiſes, & les adreſſes des meilleures Fabriques.

Il avertit le Public qu'il a chez lui le dépôt de l'eau de Spa. La douzaine de bouteilles eſt de 11 ℔, priſe ſur les lieux; il continue auſſi le débit de la véritable eau de Cologne, qu'il vend 19 ℔ la douzaine de bouteilles priſe chez lui.

*Prix auquel ledit ſieur Nouvelet fait charger pour les différentes Villes du Royaume.*

Pour Reims, à 1 ℔ 5 ſ. & 1 ℔ 10 ſ. *du cent peſant*, ſuivant la nature de la marchandiſe. Pour Paris, à 3 ℔ 5 ſ. 3 ℔ 10 ſ. & 4 ℔. Pour Verſailles, à 3 ℔ 5 ſ. & 3 ℔ 10 ſ. Pour Etampes, 3 ℔ 10 ſ. & 3 ℔ 15 ſ. Pour Orléans, 3 ℔ 15 ſ. & 4 ℔. Pour Rouen, 5 ℔ à 5 ℔ 10 ſ. Pour Amiens, 2 ℔ 10 ſ. & 3 ℔. Pour Langres, 5 ℔ 10 ſ. & 6 ℔. Pour Dijon, 6 ℔ à 6 ℔ 5 ſ.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 16 Août 1763.


De Seurre, *le 2 Août 1763.*

TRouver les moyens d'abréger le travail, c'eſt s'occuper de l'utilité publique; tout Citoyen qui travaille ainſi mérite d'être connu; lui refuſer cette juſtice ce ſeroit bannir l'émulation au lieu de la faire naître. On annonce donc avec plaiſir au Public, que *le ſieur Joſeph Mamiot*, Marchand Epicier à Seurre en Bourgogne, a fait deux Machines pour faire la chandelle.

La premiere eſt une véritable filiere par le moyen de laquelle les mêches ſe trouvent dreſſées très-promptement, & toujours égales en groſſeur de haut en bas.

La ſeconde eſt faite de façon que le moule ſe remplit de lui-même d'un ſuif tout épuré, ſans qu'il ſoit néceſſaire de le ramiſer; on peut même l'entretenir ſans beaucoup d'attention dans le dégré de chaleur que l'on veut: cette Machine économiſe beaucoup le charbon; mais ce qui prouve l'activité du travail, c'eſt que l'on peut faire ſelon le froid, quatre à cinq cens broches de chandelles par jour, pourvû que la mêche ſoit dreſſée; & ſi l'on ajoutoit une piéce, deux perſonnes pourroient y travailler, doubleroient l'ouvrage & même plus promptement: on prouve encore cette activité par les broches nouvelles qui contiennent quinze mêches chacune, qui, une fois rangées, ne ſe déplacent jamais; ce qui rend l'ouvrage moins pénible & moins ennuyeux.

Les Perſonnes qui ſeroient curieuſes d'avoir ces Machines, s'adreſſeront à l'Auteur; il leur enverra à un prix modique une filiere à dreſſer les mêches avec un modele en petit de la Machine à faire la chandelle. Il donnera toutes les proportions qu'il faudra obſerver, & tous les éclairciſſemens néceſſaires.

Il donnera encore à ceux qui travaillent en patiſſerie, trois façons de faire le biſcuit d'une grande légereté, tant au moule graiſſé qu'en papier, avec quelque choſe de particulier à la dragée.

Il prie ceux qui lui feront l'honneur de lui écrire, d'affranchir leurs Lettres.

De Bayonne, *le 2 Août 1763.*

*Prix de quelques Marchandiſes à Dax.*

Gaudron, *le barril*, 13 ℔, le *demi-barril*, 6 ℔ 10 ſ. réſine, 38 ℔ 10 ſ. bray ſec, 32 ℔ 10 ſ. *le millier*; bray noir, 10 ℔ 10 ſ. les 250 *liv.* planches de 9 pieds, 45 ℔; de 8 pieds, 30 ℔ *le cent.*

*Prix de quelques Marchandiſes à Bayonne, à la livre.*

Cacao des Caraques, 1 ℔ 16 ſ. de Maragnan, 17 ſ. canelle, 12 ℔ 10 ſ. caffé, 15 ſ. poivre, 1 ℔ 5 ſ. Girofle, 9 ℔ 10 ſ. cire jaune, 1 ℔ 15 ſ.

*Prix des Grains.*

Froment du pays, 5 ℔ *la conque*, peſant *65 liv.* cette denrée eſt abondante; froment étranger, *6* ℔, même obſervation; ſeigle, 3 ℔ 10 ſ

Le froment a rendu dans les environs de Bayonne, un tiers de plus que l'année derniere.

Il y a un Navire qui eſt en déclaration pour Rouen, & qui a commencé à prendre charge.

Il y en a un autre qui doit être lancé



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 23 Août 1763.

MÉTHODE *facile & sûre pour conserver les Blés & autres Grains.*

ON est enfin parvenu en France à pratiquer le secret aussi aisé que certain, qu'employent les Hollandois & les Habitans des Ports de la mer baltique, pour conserver les grains destinés, soit à leur consommation, soit à l'exportation chez l'Etranger. Pour y parvenir ces peuples se servent d'une chambre chaude ou *touraille*, construite dans le goût des étuves où les Brasseurs dessechent leurs grains: mais comme chaque Particulier, surtout dans les Villages, n'est point à portée de faire construire de telles chambres, des Citoyens zélés de la Province d'Angoumois ont essayé de simplifier cette méthode de conserver les grains. Plusieurs Particuliers de cette Province s'en étoient déja servi avec succès, mais on n'avoit encore rien de parfaitement sûr à cet égard, lorsque MM. Montalambert de Cers, Major de la Ville & Citadelle d'Angouleme, de Taponnat, de Bois-Bedeuil, de S. Germain, Marantain, & Madame de Chasseneüil, ont enfin heureusement déterminé par leurs expériences répétées, les procédés qu'on devoit observer pour conserver les grains. On peut parvenir à cette opération de deux manieres.

La premiere, lorsqu'on a retiré le pain du four on en ferme la porte, & deux heures après la chaleur se trouve à un dégré convenable; alors on y jette le blé avec la pelle jusqu'à 2500 liv. pesant; ce qui revient a environ 10 septiers mesure de Paris, & on l'y laisse l'espace de 48 heures. On sent assez que cette quantité doit être augmentée ou réduite proportionnellement à la grandeur du four. Celui qui a servi à l'expérience que nous rapportons est de forme ronde, son diametre est de 7 pieds 1 pouce, & son élévation, à prendre du carreau jusqu'au centre de la voute, de 2 pieds 11 pouces. On peut cuire enfin dans ce four 260 livres de pain bis; on peut s'assurer encore de la quantité de blé qu'en ce cas un four peut contenir, par l'observation de M. Montalambert, qui constate que le grain versé dans le four, rempliſſoit sa capacité jusqu'à 8 pouces de distance de la voute.

La seconde maniere d'opérer lorsqu'on fait chauffer le four exprès pour y passer le grain, consiste à ne brûler dedans que la moitié du bois ou autres matieres qu'on y consume ordinairement pour cuire le pain, dépense qui dans la Campagne n'excedera gueres 4 sols par fournée, & beaucoup moins si l'on en fait plusieurs de suite, parce que le four n'étant pas entierement refroidi, il suffit d'y brûler 2 ou 3 fagots. Pour s'assurer dans l'une & l'autre méthode du dégré de chaleur nécessaire, jettez dans le four, soit après la *cuisson* du pain, soit qu'il ait été chauffé exprès, un morceau de papier; s'il s'enflamme, ou même s'il rousſit, la chaleur est encore trop forte; mais lorsque le papier sechera au point de devenir cassant, on peut y verser le grain: au reste quand dans les premieres opérations on se tromperoit sur le vrai dégré de chaleur, pourvû qu'il ne soit point excessif le blé n'en feroit pas moins de bon pain.

Par cette opération on détruit absolument tous les insectes qui corrompent les



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 30 Août 1763.


## *MÉCANIQUE.*

SUITE *des Machines présentées à l'Académie des Sciences, par M. Loriot.*

ON va donner la description de la Machine destinée a laver & trier le minéral dans les mines de plomb, qui a été exécutée dans les mines du Pont-Péan; l'éloge que mérite un pareil ouvrage a été réservé à juste titre à MM. de l'Académie des Sciences. Ainsi l'on croit obliger le Public en rapportant littéralement ce qu'en ont dit MM. les Commissaires nommés pour l'examen de cette Machine.

Quelque desir que nous ayons, disent ces MM. de ne point nous arrêter sur des détails, nous ne pouvons nous dispenser, avant que de parler de la Machine de M. Loriot, de donner en peu de mots une idée de la maniere dont se fait le lavage & le criblage dans l'exploitation des mines de plomb.

Le minéral, comme on sçait, sort rarement de la mine assez pur, pour être porté immédiatement après à la Fonderie; il exige auparavant plusieurs préparations.

Celles du lavage & du criblage dont il est ici question, servent, l'une à enlever à ce minéral toutes les parties hétérogènes & étrangères qui peuvent s'en détacher facilement; l'autre à rassembler & trier les matières. La premiere opération se fait sur des lavoirs. Un lavoir n'est autre chose qu'un plan incliné de 5 pieds de long sur 5 & demi de large ou environ, garni de rebords sur les deux côtés. Sur ce lavoir qui reçoit un filet d'eau à sa partie supérieure, on plaçe les matieres qu'on veut laver, & on les agite avec une espece de rateau sans dents, qu'on appelle un rouable; il y a quelque fois jusqu'à douze ou quatorze de ces lavoirs, les uns au dessous des autres. La seconde opération se fait au moyen de cribles, qui sont de fils de fer ou de fils de laiton, selon que ces cribles sont plus ou moins gros.

La manœuvre de ces cribles a cela de particulier, qu'excepté le premier sur lequel on passe les plus grandes matieres à sec, on les agite tous dans l'eau. Pour cet effet, chaque Ouvrier tient son crible chargé de matieres qu'il veut cribler au-dessus d'une cuve où il y a de l'eau, & il le plonge en partie dans cette eau, le tourne & retourne horizontalement, il le retire ensuite, faisant succéder alternativement ces deux mouvemens. Dans le premier ou dans celui du plongement, il observe de donner au crible une espece de saccade, au moyen de laquelle l'eau passant avec une certaine vîtesse à travers ces trous, frappe, souleve & entraîne les matieres qui sont au-dessous, de façon qu'elles prennent respectivement les unes au-dessous des autres, la place qu'elles doivent occuper selon leurs différentes pesanteurs spécifiques. Par-là, le Cribleur est en état de les séparer & d'en faire différens lots, selon leur différentes natures; il rejette les unes, met à part les autres, &c.

Ces deux opérations du lavage & du criblage s'entresuccedent mutuellement, c'est-à-dire, que les matieres sont porrées alternativement des différens lavoirs sur les différens cribles, & de ces cribles sur



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 6 Septembre 1763.


De Sedan, *le 29 Août 1763.*

*TEINTURE.*

ANnoncer les talens, & publier les découvertes que les Artiſtes font, c'eſt rendre juſtice au mérite ; mais les communiquer au Public, c'eſt remplir un des objets qu'on s'eſt propoſé dans cet ouvrage.

*Le ſieur Peyre*, Teinturier a Sedan, s'eſt tellement perfectionné dans l'Art de teindre, qu'il peut le diſputer aux plus habiles en ce genre.

Il vient de faire conſtruire un Attelier de teintures des plus commode & des plus propre. Il teint en toutes couleurs fines & à la mode ; comme en *pourpre royal*, *cramoiſi*, *nacarat*, *lanſouſte*, *écarlatte*, *violet*, *jujube*, *bleu de Pruſſe*, *verd de Saxe*, *verd pomme*, *verd-celadon*. Les vrais Connoiſſeurs aſſurent que ſes couleurs ſont très-fines & très-diſtinguées par leur beauté, leur vivacité & leur ſolidité.

Extrait *d'une Lettre de Bayonne, du 23 Août 1763.*

La farine de la Manufacture de Blois, annoncée dans la Gazette de Paris, nº. 35, aura la même conſommation aux Iſles que celles d'Orthès, ſi la Société s'attache à la rendre d'auſſi bonne qualité que cette derniere, & ſi l'on a ſoin de la mettre dans des barrils de la même grandeur, & auſſi bien conditionnés. Un entrepôt à Nantes, de ces farines, ſous la direction d'un Commerçant qui eut des connoiſſances dans tous les Ports maritimes où l'on en exporte, produiroit une conſommation conſidérable : ſi l'Entrepreneur de la Manufacture de Blois vouloit accepter ce parti, on lui indiqueroit un Négociant entendu qui fera les ventes à Nantes & dans les autres lieux où il s'annoncera, & prendra les précautions néceſſaires pour réuſſir. Si outre cela les Entrepreneurs vouloient charger pour leur compte, à fret, pour les Iſles, on leur donneroit ſur les lieux un Correſpondant exact ; par ce moyen l'entrepriſe de Blois deviendroit avantageuſe & conſidérable. Inſerez, je vous prie, cet avis dans votre Gazette, il mérite d'être communiqué à MM. les Entrepreneurs.

Il y a ici très-peu de ſucres, & comme il n'en eſt point venu de l'Amérique, il eſt ſans prix.

Le froment du Pays eſt à 5 # 10 ſ. *la conque* ; l'Etranger, 6 #, & le blé d'Inde, 4 # 10 ſ.

Les farines d'Orthès valent 32 # *les* 180 ℔. Cette qualité a beaucoup de demande, & dans les Iſles on la prefere à toutes les autres.

Il arrive tous les jours des Vaiſſeaux chargés de ſel & de froment, & des bateaux plats qui chargent du bois de conſtruction pour Bordeaux, & pour finir les Vaiſſeaux du Roi.

Il eſt arrivé à Liſbonne deux flottes, l'une de la Baye, & l'autre de Rio-Janeiro. Elles ſont richement chargées ; la derniere, entr'autres, a 22000 caiſſes de ſucre.

Cours des Changes a Bayonne.

| | | |
|---|---|---|
| Amſterdam . . . . | 55 $\frac{7}{8}$ | |
| Madrid, cours . . | 15 8 | |
| Dº. a 60 jours . . | 15 5 | |
| Paris, cours . . . | $\frac{1}{8}$ | p. $\frac{0}{0}$ perte. |
| A 60 jours . . . . | $\frac{7}{8}$ | perte. |
| Bilbao . . . . . | 15 7 | |



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 13 Septembre 1763.


## *AGRICULTURE.*

UN Correſpondant de la Société Royale d'Agriculture de Paris, ſçachant qu'il ſe fait des demandes conſidérables de plants de peupliers d'Italie, & ayant à cœur d'en multiplier l'eſpece, projette d'en établir une pépiniere par ſouſcription, dont la délivrance des plants commencera à ſe faire à la fin de 1766, ou au mois de Mars 1667, au choix des Souſcripteurs. Le prix de chaque arbre de la hauteur de 12 à 15 pieds, ſera de *dix ſols piéce; quinze ſols*, de la hauteur de 15 à 20 pieds Les Seigneurs & Particuliers qui déſireront en avoir, auront la bonté d'adreſſer leurs ſoumiſſions dans le courant de ce mois & Octobre prochain, au Directeur des Gazettes de Commerce. On les prie de vouloir bien affranchir les Lettres qu'ils lui écriront.

On ſe chargera, moyennant *deux ſols piéce*, de livrer ces arbres à Paris, Corbeil, Melun, S. Mammés, Montereau, Nogent, Sens, Villeneuve-le-Roi, Joigny & Auxerre, à la volonté des Souſcripteurs qui ſont priés de vouloir bien s'en expliquer dans leurs demandes; on n'exigera point de fonds d'avance, ces plants ſe payeront comptant lors de la livraiſon.

On croit devoir prévenir qu'il s'eſt gliſſé des abus, dans la nature de cette eſpece d'arbres, & que pluſieurs Marchands ont vendu des boutures de peupliers noirs du pays, pour des boutures de peupliers d'Italie, ce qui eſt un des motifs qui a déterminé à propoſer l'établiſſement dont il s'agit.

### De S. Pierre *de la Martinique.*

Le ſucre valoit le 14 Juillet à S. Pierre de la Martinique 60 ℔ *le cent, la premiere qualité*; 54 à 56 ℔ *la ſeconde qualité*; 52 à 53 ℔ *la troiſieme qualité*; 46 ℔ *le commun*; 40 ℔ le ſucre *tête.*

Le caffé s'y vendoit 17 à 17 ſ. 6 d. *la* ℔; le cacao 15 ſ. *la* ℔; le coton y valoit 225 ℔ *le cent.*

### De la Guadaloupe.

Le 20 Juillet le ſucre ſe vendoit à la Guadaloupe 48 à 50 ℔ *le cent, la premiere qualité*; 42 à 46 ℔ *la ſeconde qualité*; 38 & 40 ℔ *le commun*; 24 à 30 ℔ le ſucre *brut.*

Le caffé y valoit 15 à 15 ſ. 6 d. *la* ℔; le cacao 15 ſ. *la* ℔, & le coton 180 à 185 ℔ *le cent.*

### De Grasse, *le 27 Août 1763.*

Les brouillards & la grande ſéchereſſe qui regnent ici depuis trois mois ont non-ſeulement empêché le raiſin de croître mais encore l'ont flétri & brûlé; on n'attend tout au plus de la vendange que moitié de l'an paſſé. On parle déja de vendre les raiſins deux tiers plus cher que ceux de la récolte derniere. La récolte des figues eſt auſſi très-médiocre.

Le blé s'eſt vendu hier, *premiere qualité*, 28 ℔ *la charge* peſant 250 ℔; *ſeconde qualité*, 25 à 26 ℔.

Les huiles fines valent 5 ℔ 10 ſ. à 5 ℔ 15 ſ. *le rub* peſant 20 ℔; les moyennes, 4 ℔ 15 ſ. à 5 ℔; les communes, 4 ℔ 10 ſ.

Le ſavon blanc ſe vend 24 ℔ *le cent, poids de table.*



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Samedi 17 Septembre 1763.


PRIX *proposé par l'Académie Royale des Sciences, pour l'année* 1765.

UN Citoyen zélé pour l'utilité publique, & qui ne veut point être nommé, a consigné au Tréſorier de l'Académie, une ſomme de mille livres pour celui qui aura donné, au jugement de l'Académie, la maniere la plus avantageuſe d'éclairer pendant la nuit les rues d'une grande Ville, en combinant enſemble, le mieux qu'il ſera poſſible, *la clarté, la facilité du ſervice & l'économie.*

Ce problême qui paroît ſimple, eſt aſſez compliqué : on n'a point encore ſuffiſamment étudié.

1°. Quelles ſont les matières combuſtibles les plus convenables pour former les lampes ou les chandelles ; ſi par quelque mélange on ne parviendroit pas à diminuer les inconvéniens & le prix de celles qui ſont en uſage, & en même tems à rendre la flamme plus tenace, c'eſt-à-dire plus capable de réſiſter, ſoit au vent, ſoit a l'humidité de l'air, ſoit à la gelée.

2°. Quelles ſont les matieres les plus propres à faire de bonnes mêches ? s'il n'en eſt point qui puiſſe éclairer toujours également pendant pluſieurs heures.

3°. Quelles ſont les formes les plus convenables pour les cages des lampes ou des flambeaux ?

4°. Comment il faut les placer & les eſpacer dans les rues, pour augmenter la lumière & diminuer les ombres ?

5°. S'il faut y mettre des réverbères, de quelle figure ils doivent être, & comment on doit les appliquer ?

6°. Quelles ſont les ſuſpenſions ou les ſupports les plus ſolides & les plus commodes, tant pour l'établiſſement que pour le ſervice des lampes ou flambeaux deſtinés à cet uſage ?

7°. Enfin, quelles ſeroient les conſtructions & diſpoſitions les plus favorables, tant pour l'entretien que pour le netoyement, la ſolidité & la facilité du ſervice journalier ?

Chacun de ces objets demanderoit une ſuite d'expériences faites avec ſoin. Les Phyſiciens & les Artiſtes de toutes les Nations ſont invités à travailler ſur ce ſujet, & même les Aſſociés étrangers de l'Académie ; les ſeuls Académiciens regnicoles en ſont exclus, comme des autres prix de l'Académie.

Les Auteurs ne mettront point leur nom à leurs ouvrages, mais ſeulement une Sentence ou Deviſe. Ils pourront, s'ils veulent, attacher à leur écrit un billet ſéparé & cacheté par eux, où ſeront avec la Deviſe de leur Piece, leur nom, leurs qualités & leur adreſſe ; & ce billet ne ſera ouvert par l'Académie, qu'en cas que la Piece ait remporté le Prix.

Ceux qui compoſeront, ſont invités à écrire en françois ou en latin, mais ſans obligation ; ils adreſſeront leurs ouvrages, francs de port, à Paris au Secrétaire perpétuel de l'Académie, ou les lui feront remettre. Dans ce ſecond cas le Secrétaire en donnera en même tems à celui qui les lui aura remis, ſon récépiſſé, où ſera marquée la Deviſe de l'ouvrage & ſon numéro, ſelon l'ordre ou le tems dans lequel il aura été reçû.

Les Ouvrages ne ſeront reçûs que juſ-



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Samedi 24 Septembre 1763.


De S. Marc, *Iſle de S. Domingue, le 25 Juillet* 1763.

*Prix des denrées de la Colonie.*

Sucre, 55 à 60 ℔ *le cent ;* Sucre brut, 24 ℔ ; coton, 180 ℔ ; le bon caffé, 14 à 15 ſ *la* ℔ ; indigo, 7 à 7 ℔ 10 ſ la ℔.

De la Martinique, *le 7 Août* 1763.

*Prix des denrées de la Colonie.*

Sucre, 32 à 38 ℔ *le cent ;* coton, 210 à 215 ℔, *avec apparence de diminution ;* caffé, 17 à 17 ſ 6 d *la* ℔ ; cacao, 15 ſ la farine de Moiſſac, 66 ℔ *le barril ;* farine Angloiſe, 55 ℔, *idem ;* bœuf, 85 à 90 ℔ *le barril.*

*Prix des denrées à la Cayenne.*

Par le Navire, *les deux Amis*, Cap. Lachoue de Villes, arrivé de la Cayenne à la Rochelle le 6 Septembre, ayant à ſon bord le Gouverneur & toute ſa ſuite, on apprend que les denrées de cette Colonie y valoient, lors du départ ; ſçavoir, le rocou, 15 ſ *la* ℔ ; le cacao, 10 ſ ; le caffé, 12 ſ ; le coton, 1 ℔ 10 ſ ; l'indigo bleu, 6 ℔ 10 ſ, & le Simarouba, (a) 10 ſ *la* ℔.

*Prix des Marchandiſes d'Europe à la Cayenne.*

Vins de Bordeaux, 150 ℔ *la barrique ;* farine, 90 ℔ ; ſalé en ancre, 60 ℔ *l'ancre ;* lard gras, 30 ſ *la* ℔ ; jambon, 25 ſ *la* ℔ ; eau-de-vie de Coignac, 180 ℔ *la barrique ;* bœuf, 90 à 100 ℔ ; ferremens aſſortis, 5 ℔ ; ſouliers de Troupes, 6 ℔ ; beurre, 25 ſ *la* ℔.

(a) *Simarouba*, eſt un arbre nouvellement découvert, & qui croit dans la Guyane en Amerique ; ſon écorce eſt regardée comme un excellent remede contre la diſſenterie. Elle eſt d'un blanc jaunâtre, ſans odeur & d'un goût un peu amer.

De Marseille, *le 14 Septembre* 1763.

On mande de Marſeille, qu'il eſt déja arrivé un Vaiſſeau, chargé de morue ; on la vend 27 ℔ *le quintal.*

Extrait *d'une Lettre de Niſmes, du 12 Septembre* 1763.

Après une grande ſéchereſſe qui a duré ici pendant quelque tems, ont ſuccedé des pluies abondantes qui banniſſent nos craintes & nous font eſpérer que la récolte des vins & des huiles ſera meilleure que l'on ne croyoit.

Nos Marchands ſont de retour de la foire d'Alais, où les ſoyes ſe ſont vendues cinq à ſix pour cent de moins qu'à la foire de Beaucaire. Cette diminution favoriſera nos Fabriques.

Pour ce qui eſt de nos bleds, le prix ne diminue point, & il y a à craindre qu'il n'augmente, vû le peu de grains que nous avons recueilli cette année.

*Prix des Grains à Quimper le 14 Septembre.*

Froment, *le tonneau*, peſant 2400 ℔ *poids de marc*, 150 ℔ ; ſeigle, peſant un peu moins, 85 ℔ ; avoine, peſant 2200 ℔, 70 ℔ ; on eſpere que la récolte prochaine du blé noir ſera très-abondante dans ce pays. Le commerce des grains eſt très-conſidérable dans cette Ville, par l'exportation qui s'en fait pour Bordeaux, Rochefort, &c. & pour l'Etranger, quand la ſortie des grains hors du Royaume eſt permiſe.

De Nantes, *le 10 Septembre* 1763.

Depuis le dernier Ordinaire, le prix des ſucres de toutes ſortes a baiſſé de 2 ½ p. %, il a même été vendu ſur la Place des ſucres bruts, à 30 ℔ *le cent.*

Le 7 de ce mois, on a lancé le Na-



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Samedi 1 Octobre 1763.


DE BAYONNE, *le* 17 *Septembre* 1763.

IL y a pluſieurs marchés à huit lieues ou environ de diſtance de cette Ville ; les plus conſidérables ſont ceux de *Peyrehourade*, qui ſe tient le Mercredi, & *d'Habas*, qui ſe tient le Vendredi. Il s'y vend bien des grains des Marchandiſes dont on donnera dans peu les prix, par la facilité qu'on a de les tranſporter ici ſur la riviere qui commence à Peyrehourade, où la marée ne monte qu'à un quart de lieue au-deſſus.

Le prix du froment & du bled de toutes eſpeces, varie chaque marché à Bayonne, par la grande quantité qui s'y en vend. Le bled du pays vaut à préſent 6 ℔ 2 ſ. à 6 ℔ 4 ſ. *la conque*, & le blé d'inde, 5 ℔ 15 ſ. le caffé à l'Entrepôt, 15 ſ. *la* ℔, & le poivre, 23 ſ.

Il eſt arrivé au paſſage un Navire, Cap. Pellot, venant de la Martinique chargé de ſucres, de caffé & d'autres marchandiſes pour le compte de divers Négocians de Bordeaux, où ce Navire doit ſe rendre ; ſon voyage a été de quatre mois pour aller & revenir.

Le ſucre n'a point varié ; l'eau-de-vie eſt à 135 ℔ *les* 32 *veltes* ; l'eau-de-vie d'Andaye vaut 20 ſ. *la pinte* ; le ratafia, 30 ſ. l'eau de noyau, 10 ſ.

Le Capitaine Chavigny, de ce Port, eſt deſcendu pour aller à la Martinique ; d'autres ſe diſpoſent à partir auſſi pour cet endroit.

Les Navires qu'on attend de Terre-Neuve à chaque inſtant, feront diminuer l'huile de Morue ; elle s'eſt vendue juſqu'à 200 ℔ *la barrique.*

Il vient toujours dans ce Port des bateaux plats pour le tranſport du bois de conſtruction, & pour finir les Vaiſſeaux du Roi qui ſont à Bordeaux.

DE BORDEAUX, *le* 20 *Septemb.* 1763.

Il eſt entré dans ce Port, les 6 & 10 Septembre, le Navire, *la jeune Comteſſe d'Egmont*, de 300 tonneaux, Cap. Senac ; *le Préſident le Berton*, de 200 tonneaux, Cap. Bedart ; *le Nancy*, de 250 tonneaux, Cap. Mazin ; *l'Hercule*, Cap. d'Hanareder, tous quatre de Bordeaux, & venant de S. Domingue ; *le Cotteau*, de S. Domingue, Cap. Domé, venant dudit lieu ; *la Louiſiane*, de la nouvelle Orléans, Cap. de Maulas, venant de la Louiſiane ; & *la Sophie*, de la Guadaloupe, Cap. Boyer, venant dudit lieu, chargés de 887 barriques, 119 quarts, 5 barrils de ſucre terré ; de 451 barriques, 23 quarts, 1 barril de ſucre brut, d'une caiſſe de ſucre en pain ; de 26 boucauds, 34 futailles, 143 barriques, 60 tierçons, 448 quarts, 2 ancres, 19 barrils & 10 ſacs de caffé ; de 190 barriques, 28 futailles, 156 tierçons, 27 ancres, 93 quarts, 25 boucauds & 18 barrils d'indigo ; d'un barril & d'un ſac de cacao ; d'un barril de riz ; de 200 ſacs de poivre ; de 2 ſacs de maniguette ; d'un grenier de bois de Campeche ; de 32 madriers de bois d'Acajou ; de 196 balles & ballots, 17 matelas, 3 oreillers & 9 ſacs de coton ; de 1754 côté de cuirs tannés ; de 100 côtés de cuirs en poil ; de 2 barrils & 7 ℔ de caret ; de 6 boucauds, 1 barrique de Pelleterie paſſée en poil ; de 23 paquets de Pelleterie en parchemin ; de 28 paquets de peaux d'ours en poil ; de 25 caves & 1 caiſſon



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 4 Octobre 1763.


REFLEXIONS *sur les Observations du fauchage des bleds, insérées dans la Gazette de Commerce, Prov.* Nº. 49.

J'Ai lû, dans une de vos dernieres Gazette, un Memoire dans lequel on recommande la méthode de faucher les grains, au lieu de les scier. Je crois que tout le monde conviendra, avec moi, qu'on ne doit regarder comme véritablement utile à la Société, que les inventions qui tendent à l'encouragement de l'industrie, & au soulagement des pauvres. Or, le plan proposé tend directement au contraire, par le but qu'on s'y propose, de procurer un bénéfice au Cultivateur, en diminuant le nombre de bras employés ordinairement à la moisson. Si l'on met le Fermier en état de faire sa récolte, en moitié moins de tems, ou avec moitié moins de monde qu'il n'avoit coutume d'en employer, il suit de-là nécessairement, que le prix de la main d'œuvre tombera, & que le nombre des gens oisifs augmentera. Ce n'est point non plus un avantage à faire valoir en faveur de cette méthode, que de dire qu'on y employera plus de femmes & d'enfans, car ils peuvent dans le tems de la moisson gagner autant d'argent à glaner, comme à suivre les faucheurs pour lier les gerbes. J'ajouterai à cela qu'il y aura une grande perte de grains; car quand une fois le grain est serré le Fermier met ses bestiaux & ses troupeaux sur les chaumes; les femmes & les enfans se trouvant employés en même tems que les moissonneurs, les pauvres se trouveroient frustrés du bénéfice du glanage. On vante encore la nouvelle méthode, comme d'une grande utilité, dans les saisons humides. On peut répondre à cela avec justesse, que si le Fermier trouve de l'avantage à se servir de cette méthode dans les tems humides, il sera bien difficile d'en empêcher l'emploi dans les tems secs, & il s'ensuit que cette méthode ne tardera pas à devenir d'un usage général; on peut même ajouter qu'une saison humide seroit la moins propre de toutes pour l'établir, puisque le pain, qui est la principale & presque la seule nourriture du pauvre, est alors considérablement augmenté.

Je demeure dans un pays de labour, & par la méthode ordinaire de faire la récolte des froments, il seroit difficile d'y trouver quelqu'un sans ouvrage, soit homme, femme, ou enfans. Ils sont tous en même tems employés à différens ouvrages, ce qui n'auroit plus lieu si la nouvelle méthode proposée étoit agréé. On peut de même faire observer que, suivant le prix qu'on donne aujourd'hui pour ces ouvrages, le pauvre peut, au moyen de ce qu'il gagne pendant la moisson, se procurer quelqu'argent d'avance pour payer ses impositions, & se fournir de certaines provisions qui lui seront nécessaires pendant son hyver, au lieu que si le prix du travail diminuoit, il n'auroit pas la facilité d'amasser de quoi fournir à aucun de ces deux objets. Le pauvre n'a déja que trop de peine à se soutenir lui & sa famille, & si on lui enlevoit ces secours occasionnels, il est certain que la taxe des pauvres, qui n'est déja que trop considérable, se trouveroit encore beaucoup augmentée.

Comme nous nous faisons un devoir



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 11 Octobre 1763.


DE BLOIS, *le 26 Septembre* 1763.

J'Ai lû, Monsieur, dans votre Gazetre du Commerce, Paris, Nº 46, l'extrait d'une Lettre de Bayonne en date du 23 Août : Je ne puis dissimuler combien je suis sensible aux éloges du Citoyen qui l'a écrite. Je ne connois point les farines d'Orthès auxquelles il compare les miennes ; excité, pour le bien du Commerce, par plusieurs personnes, jai tenté une fabrication de farines à Blois, & je ne l'ai rendue publique, qu'après avoir fait les comparaisons de ces farines avec celles qui nous viennent d'Angleterre ; j'ai reconnu que 16 onces de mes farines absorbent 10 onces d'eau, & forment une pâte ferme qui donne 21 onces de pain bien cuit ; ce qui est beaucoup plus considérable que le produit des farines comparées. Quant au mérite de ces farines, si elles doivent quelque chose à leur préparation, ce n'est qu'à l'attention que j'y apporte ; mais je conviens qu'elles doivent leur qualité à la nature des blés que j'y employe, étant à portée de la Beauce, & d'avoir les meilleurs blés de la France. Après avoir fait cette comparaison, j'ai éprouvé par moi-même, & fait éprouver par plusieurs Négocians, dans differens Ports, qu'elles se conservent aussi plus longtems, tant en nature de farine, qu'en biscuit de mer ; en conséquence M. Montaudoin, connu par ses lumieres & son zéle pour le bien public, voulant concourir au succès de cette entreprise, m'a laissé établir chez lui à Nantes, des Magasins où il s'en débite, & d'où il s'en envoye dans tous les Ports de France, tant en barrils, pesant *net*, 180 ℔, qu'en sacs. Je m'estimerai trop heureux, si le succès répond à mon zéle & puisse me rendre utile à ma Patrie : J'ai l'honneur d'être, &c.

DE LONDRES, *le 25 Septembre* 1763.

*Prix des Grains & autres denrées, le 20 Septembre.*

Froment, 30 à 37 s. *sterling*, *la quartiere*, pesant environ 600 ℔ ; orge, 20 s. à 24 s. 6 d. seigle, 22 s. avoine, 13 à 18 s. 6 d. dreche grise, 30 à 31 s. blanche, 30 à 34 s. pois, 21 à 24 s. pois chiches, 20 à 22 s. féves, 25 à 31 s. vesce, 28 à 32 s. chenevis d'Yorck, 21 s. d'Occident, 24 s. farine de fine fleur, 30 s. *le sac ; seconde sorte*, 28 s. *troisieme sorte*, 26 s. navette, 21 s *le last.*

Foin au marché de White-Chapel, de 38 à 3 ℔ 3 s *le load ;* à S. James, 2 à 3 ℔ 10 s. paille au marché de White-Chapel, de 15 à 24 s. *le load ;* à S. James, 18 à 28 s.

DE BAYONNE, *le 27 Septembre* 1763.

*Prix de différentes Marchandises.*

Cacao des Carraques, 1 ℔ 14 s. *la* ℔ ; de Maragnan, 16 s. de Berbice, 1 ℔ 6 s. canelle, 12 ℔ 15 s. cire jaune, 1 ℔ 15 s. poivre, 1 ℔ 4 s. caffé *à l'Entrepôt*, 14 s.

Froment, au marché de Peyrehourade, 6 ℔ 3 s *la conque*, pesant 65 ℔ ; froment au marché d'Habas, 6 ℔ 2 s. & au marché de Belloc, 6 ℔ ; froment au marché de Bayonne, 6 ℔ 4 s bled d'Inde, *blanc*, 6 ℔ 2 s. *rouge*, 6 ℔ 12 s. L'apparence



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

# GAZETTE DU COMMERCE.

*PARIS.* Du Mardi 5 Juillet 1763.

*D'Amſterdam, le 27 Juin 1763.*

UN des Bâtimens Hollandois partis du Texel le 12 Avril, pour la pêche de la baleine, eſt déja de retour avec 12 poiſſons. Il a pris auſſi plus de 200 chiens-marins. Il s'eſt porté juſqu'au 78e. degré de latitude, & au-delà. C'eſt même à cette hauteur qu'il a fait la meilleure partie de ſa pêche. En allant, il avoit laiſſé le reſte de la flotte fort loin derriere lui, & en revenant, il a vu plus de 20 Bâtimens qui n'étoient pas encore dégagés des premieres glaces que l'on rencontre dans ces Mers. Son voyage a donc été également prompt & heureux: mais, ſuivant ſon rapport, la pêche des autres ne doit pas être fort favorable.

On apprend de Middelbourg, que le Vaiſſeau de la Compagnie des Indes *le Duynenburg*, Cap. G. Lehman, a mis à la voile le 20 de ce mois, pour Ceylan. Il eſt auſſi parti de Zélande, pour Angola, un Navire nommé *l'Antonia-Ewout*, Cap. de Vries.

COURS DE MARCHANDISES.

*De Bayonne, le 21 Juin 1763.*

Goudron, 12 ℔ *le baril*, d°. 6 ℔ *le demi-baril*; brai ſec, 32 ℔ 10 ß *le millier*; réſine, 34 ℔ 10 ß *id.* brai noir, 11 ℔ *les 250 liv. peſant*; planches de 9 pieds, 44 ℔ *le* $\frac{c}{c}$; de 8 pieds, 30 ℔ *id.*

*Epiceries au cent.*

Sucre blanc, 60 ℔, d°. moyen, 55 ℔, d°. tête, 45 ℔; huile, 36 ℔; fromage, 34 ℔; jambon, 39 ℔.

*A la livre.*

Cacao des Caraques, 1 ℔ 17 ß, d°. de Maragnan, 18 ß; canelle, 12 ℔ 10 ß; caffé du Cap, 17 ß; poivre, 1 ℔ 6 ß; girofle, 9 ℔ 15 ß; cire jaune, 1 ℔ 15 ß.

*Grains, la conque peſant 65 livres.*

Froment du pays, 7 ℔ 16 ß, d°. étranger, 6 ℔ 10 ß; bled d'Inde, 4 ℔ 6 ß; ſeigle, 5 ℔.

Les cuirs n'ont point varié.

*De Graſſe, le 22 Juin 1763.*

La grêle & les brouillards qui ont régné depuis long-temps, ont fait un tort conſidérable aux feuilles des mûriers; il n'y en a preſque point. La récolte des ſoies eſt ici très-modique, & elle eſt eſtimée trois quarts de moins que l'année derniere. Le peu de cocons qu'il y a, ſe vend aujourd'hui trente ſols *la livre*, poids de table. Il s'en eſt même vendu quelque partie à 32 ſols.

Les pluies continuelles font craindre beaucoup pour les grains, dont on doit faire la moiſſon dans huit jours.

Le bled, *premiere qualité*, vaut 26 ℔ *la charge, peſeant 250 liv.*

*D'Orléans, le 30 Juin 1763.*

On a beaucoup d'eſpérance pour la récolte prochaine; les vignes ſont en pleine fleur; celles de S. Denis-en-Val ſont plus avancées & hors de riſques. On craint que les gelées de l'Automne n'influent ſur la qualité du vin, par la raiſon que la fleur ayant été tardive, la maturité peut l'être auſſi. Comme il reſte peu de vins de l'année derniere, & que la conſommation eſt plus conſidérable, on ſe flatte que la demande ſera plus forte.

L'état actuel des terres de Beauce, de Sologne, &c. promet une récolte ſi abondante, que les grains diminuent à chaque marché. On penſe que le bled le plus beau



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

lapin, 135 ℔ de gants de peau, une boîte de dentelle de ſoie, & une caiſſe de bois doré & d'éventails. *Pour la Flandre-Autrichienne*, 1 panier d'eau de fleur d'orange, 25 ℔ d'amandes & de drogueries étrangeres, 2 caiſſes de bourſes à cheveux, de bonnets piqués, de fleurs de ſoie & artificielles, 14 ℔ 14 *onces* d'étoffe & rubans de ſoie, 2 douzaines de paires de mitaines, une caiſſe & 37 chapeaux de demi-caſtor, 4 caiſſes & 160 ℔ de glaces de la Manufacture royale, une boîte de ſouliers d'étoffe de ſoie, brodés en argent, & ajuſtemens de ſoie, & 100 ℔ de mercerie. *Pour la Flandre-Françoiſe*, 2 caiſſes, 2 ballots, 1 panier & 25 ℔ d'écorces de citron confits & drogues de l'Etranger & de France, une balle de cordes à boyaux & de cheveux, 2 caiſſes & 580 ℔ de mercerie mêlée, pour 100 ℔ d'eau de ſenteur, 125 ℔ de pommade, pour 150 ℔ de pots de rouge, ouvrages en ſucre & dragées, une caiſſe, une boîte de mantelets, reſpectueuſes de taffetas, dentelle de ſoie, & de manchettes brodées. *Pour l'Alſace*, une caiſſe de chapeaux, une boîte de pots de rouge, une caiſſe de glaces de cadres, de fleurs de verdure, de cire verte, & de fayance. *Pour la Lorraine*, 50 *marcs* de vaiſſelle d'argent, pour 300 ℔ de manchons de plumes, une caiſſe d'eau de ſenteur, de bonnets de velours & de caſtors, rubans & autres merceries. *Pour l'Allemagne*, une caiſſe de canons de fuſils d'acier poli, 2 caiſſes, une boîte de tabatieres, étuis de carton, éventails de nacre & d'ivoire, garnis de peu d'argent, & de dentelle de fil, une boîte & 29 ℔ 8 onces d'agrémens, de blonde, de rubans, de gaze & éffilé de ſoie, 490 ℔ de mercerie mêlée, 2 caiſſes de boucles de pierres fauſſes, couteaux de table, garnis d'argent, navettes de nacre à feuilles d'or, & ajuſtemens de ſoie, une caiſſe de blonde, pour 1990 ℔ de modes, 2 ballots & pour 900 ℔ de pelleterie commune, pour 70 ℔ de bras de cheminée, 3 caiſſes & pour 100 ℔ d'eau de lavande & de ſenteur, de vinaigre de compoſition, & de fruits à l'eau-de-vie, une caiſſe & 340 ℔ de gants de peaux, une caiſſe de montres & de pendules, une boîte de mantelets, ſouliers de ſoie, boutons d'or de trait, & épingles à pierres fauſſes, 5 caiſſes d'ajuſtemens de femme, de fleurs artificielles & de modes, une caiſſe d'eſſence de bergamotte & de tabatieres de carton; pour 275 ℔ d'aigrettes d'émail, pour 90 ℔ d'eau de méliſſe, 3 caiſſes de meubles, marbre & vinaigre, pour 20 ℔ de moutarde, une caiſſe & 145 ℔ de lanternes de cuivre en couleur & porcelaine. *Pour la Suéde*, 8 marcs de vaiſſelle d'argent. *Pour le Dannemarck*, 2 ℔ ½ de chenille de ſoie, pour 200 ℔ d'aigrettes d'émail, pour 60 ℔ de fleurs artificielles, & pour 295 ℔ de plateaux de bois, bordés de cuivre, argentés & garnis de glaces. *Pour la Ruſſie*, une caiſſe de baume-de-vie, d'eau des Carmes & de dragées, 3 ℔ de bas de ſoie, pour 125 ℔ de mercerie, pour 385 ℔ en habillemens de ſoie & fleurs artificielles, & 3 caiſſes contenant 8 fauteuils, un canapé, & différentes modes. *Pour l'Angleterre*, 2 caiſſes & 12 ℔ ½ d'habillemens, de dentelle, de bas & de rubans de ſoie, une caiſſe d'aigrettes de fleurs, une caiſſe de tableaux de payſages, un paquet de manchettes de mouſſeline brodée, 2 caiſſes d'aigrettes de ſoie, de perles fauſſes, de plumes & de rubans, & une caiſſe d'inſtrumens de muſique.

*Prix courant des Marchandiſes à Bayonne, le 28 Mai 1763.*

Sucre blanc, 70 à 75 l. *le* ℔; d°. moyen, 60 à 65 l. *le* ℔; thé verd, fin, 6 l. *la* ℔; cacao des caraques, 38 ſ. *la* ℔; guayaquil, 28 à 30 ſ. *la* ℔; maragnan, 18 à 19 ſ. *la* ℔.

Froment du pays, 6 l. *la conque*; d°. étranger, 5 l. *id.* ſeigle, 4 l. 12 ſ. *id.* bled d'Inde, 6 l. *id.*

Brai ſec, 32 l. *le millier*; d°. noir, 44 l. *id.* réſine, 35 l. *id.*

Planches de 9 pieds, 45 l. *le* ℔; d°. de 8 pieds, 32 l. *le* ℔.

## Cours de Marchandises.

*De Rouen, le 28 Mai 1763.*

*Marchandiſes au cent.*

Alun d'Angleterre, 37 ℔ 10 ß; d°. de Rome, 52 ℔ 10 ß; d°. de Smyrne, 32 ℔ 10 ß à 35 ℔; d°. de Suéde, 37 ℔ 10 ß; amandes douces d'Eſpagne, 57 ℔ 10 ß; amidon du pays, 22 ℔; anis vert d'Alicante, 35 ℔; d°. de Tours, 32 ℔ 10 ß; antimoine d'Allemagne, 30 ℔; arcançon, 9 ℔; azur des quatre feux, fin, 107 ℔ 10 ß; d°. gros, 100 ℔; d°. de 3 feux, 80 ℔; d°. de 2 feux, 55 ℔; d°. pâle, 52 ℔ 10 ß; beurre d'Iſigny en tine, 36 à 40 ℔; bois violet, 55 ℔; d°. roſe, 60 ℔; d°. brezillet, 15 à 18 ℔; d°. de buis, les 3 au

La grêle a conſidérablement endommagé les vignes : pluſieurs endroits s'en ſont reſſentis ; ce qui a fait beaucoup augmenter le vin.

GRAINS & *Eau-de-vie de Bordeaux, le 21 Mai 1763.*

Le froment vaut ici 9 ℔ 10 ß à 10 ℔ 10 ß *le boiſſeau peſant* 120 ℔. Les eaux-de-vie ſont à 90 ℔ *les 32 veltes.*

COURS DES CHANGES A BORDEAUX.

| | |
|---|---|
| Amſterdam..... | 56 $\frac{1}{2}$ |
| Londres..... | 32 $\frac{5}{8}$ |
| Hambourg..... | 27 $\frac{1}{2}$ |
| Paris, échu..... | $\frac{1}{2}$ p $\frac{0}{0}$ *perte.* |

*PRIX de quelques Marchandiſes à la Rochelle, le 24 Mai 1763.*

*Marchandiſes de S. Domingue, au cent, priſes à l'entrepôt.*

Sucre terré, *premiere ſorte*, 68 à 70 ℔, *ſeconde ſorte*, 56 à 58 ℔, *troiſiéme ſorte*, 52 à 53 ℔, *quatriéme ſorte*, 47 à 48 ℔ ; ſucre tête, 40 à 42 ℔, commun, 35 à 36 ℔ ; bois de campêche, 22 à 24 ℔.

*Marchandiſes à la livre, priſes à l'entrepôt.*

Indigo cuivré, fin, 6 ℔ 5 ß, d°. ordinaire, 6 ℔, mêlangé de bleu, violet & cuivré, 6 ℔ 15 ß, violet, 7 ℔ 10 ß à 7 ℔ 15 ß, bleu, 8 ℔ 5 ß à 8 15 ß. Il n'y a point de coton de S. Domingue, à la Rochelle.

*Marchandiſes de Cayenne, à la livre.*

Indigo bleu flottant, 10 ℔ 5 ß ; caffé, 18 à 19 ß ; rocou, 22 à 24 ß ; cacao, 19 à 20 ß ; coton, 230 à 235 ℔ *le quintal.*

Vin rouge de l'Iſle de Rhé, 24 ℔ *la barrique*, rendue à bord.

Eau-de-vie, 87 ℔ *les 27 veltes.*

Vin rouge de l'Iſle d'Oleron, 100 ℔ *le tonneau*, rendu à bord.

Eau-de-vie, 70 à 72 ℔ *les 27 veltes.*

*Marchandiſes de la Rochelle.*

Peaux de bœufs, vertes & ſalées, 19 à 22 ℔ *la piéce*, d°. de vaches, 9 à 10 ℔, *id.* d°. de veaux, 26 à 28 ℔ *la douzaine* ; ſucre, n°. 2, 115 ℔ *le cent.*

*Du Havre le 27 Mai 1763.*

Savon de Marſeille, bleu vif & pâle, 40 ℔ 10 ß à 41 ℔ *le cent* ; d°. blanc, 41 ℔ 10 ß à 42 ℔ *le cent* ; huile de Port Maurice, fine, 55 ℔ *le cent* ; ſoude d'Alicante de la derniere récolte, 19 ℔ 10 ß *le cent.*

PRIX *des Grains à la Halle de Montivilliers, le 26 Mai 1763.*

Froment, le ſac de 6 boiſſeaux ou 360 ℔, 22 à 24 ℔ ; orge, 9 ℔ *la mine* ; avoine, 6 ℔ *la mine.*

*PRIX des Eaux-de-vie, à Paris ; le 29 Mai 1763.*

L'Eau-de-vie de Coignac, 175 à 177 ℔ 10 ß *les 27 ſetiers* ; celle de Saumur, 170 à 172 ℔ 10 ß, *id.* & celle de Blois, 167 ℔ 10 ß à 155 ℔, *id.*

ARRIVÉES DE NAVIRES.

*De Marſeille, le 23 Mai 1763.*

Il eſt entré dans ce Port, depuis le 9 Mai juſques & compris le 23 dudit mois, 91 Bâtimens ; ſavoir, 12 chargés de 9499 charges de bled, de 755 barriques de farines, de 1950 charges d'avoine, & de 400 quintaux de ſon ; 7 de ſavon ; 21 chargés de 12090 milleroles, 1112 tonneaux, & 760 barils d'huile ; 5 de poiſſon ſalé ; 2 de cercles ; 10 chargés de riz ; 10 de ſoude ; 1 de fromage & d'une partie d'anis ; 2 de viande ſalée ; 1 d'une partie de drogueries ; 1 de plomb ; 1 de tartre ; 2 de coton, de ſucre & d'indigo ; 3 de douves ; 1 d'une partie de cire ; & 12 chargés pour divers.

*Du Havre, du 20 au 26 Mai 1763.*

Il eſt entré dans ce Port 12 Navires ; ſavoir, un Brigantin Anglois, chargé de charbon de terre ; la Galiote *la Vierge de Grace*, Cap. Coſté, venant de Plymouth avec 260 priſonniers ; le Bateau *l'Eliſabeth*, Capitaine Canu, venant dudit lieu, avec 126 priſonniers ; le Navire Danois *le Samuel*, Cap. Holſt, venant de de Dramine en Norwege, chargé de planches communes ; le Senau Danois *la Fortune*, venant dudit lieu avec même chargement ; un Dogre Hollandois, venant de Dantzick, chargé de planches de Pruſſe & de mâtures ; la Galiote Hollandoiſe *la Dame Titia*, Cap. Hidde Andries, venant d'Amesfort, chargée de 216 panniers de tabac en feuilles pour la Manufacture royale de tabac, de 3 malles, d'un coffre, d'un ſac & d'une valiſe ; le Navire *les Deux-Aſſociés*, Cap. Julbin, venant de Southampton avec 542 priſonniers ; les Sloups Anglois *le Stafort*, Cap. Villam Schepherd, venant de Chicheſter, & *la Bonne-Intention*, Cap. Jean Morey, venant de Langſtone, chargés de 440 ſacs de Farine ; la Galiote Danoiſe *la Fortune*, Cap. Anders Olſon Norvig, venant de Moſſ en Norwege, chargée d'un grenier de planches, d'un grenier de ſapins & de *meriers*, de 50 mâts, de 100 anſpects, de 48 avirons & de 3 cordes & demie de bois à brûler ; & le Brigantin Suédois *l'Anne-Ma-*

ou de Campêche, 21 à 23 ℔; d°. de Fuſtel, 15 ℔; canefice, 70 à 50 ℔; coton, 180 à 170 ℔; gingembre, 30 ℔; ſirop de melaſſe, 11 à 10 ℔ 10 ß; ſucre brut, 35 ℔, d°. tête de forme, 44 à 42 ℔; d°. terré, *premiere qualité*, 60 à 65 ℔; *ſeconde qualité*, 56 à 58 ℔; *troiſiéme qualité*, 50 à 54 ℔; *quatriéme qualité*, 48 à 50 ℔; d°. rafiné à Nantes, 100 à 105 ℔.

*Vins & Eau-de-vie.*

*Vin Nantois*, *le tonn. premiere qualité*, 125 à 124 ℔; *ſeconde qualité*, 115 ℔; *troiſiéme qualité*, 110 ℔.

Eau-de-vie, *le poinçon*, 87 ℔.

*Grains & ſels.*

Froment nouveau d'Amont, *le tonneau*, 130 à 132 ℔; d°. vieux, 100, 105 à 110 ℔; de Machecoul, 132 à 135 ℔; du bas de la Loire, 150 à 155 ℔; ſeigle, *le tonneau*, 48 ℔; ſels du Croiſic, *le muid*, 52 ℔.

*Prix du Fret.*

Pour la Flandre..... 13 florins *par ton.*
Pour la Hollande..... 13 *idem.*
Pour Hambourg..... 17 à 18 *marcs.*
Pour les Colon. Franç. 60 ℔.

*Aſſurances.*

Pour la Flandre..... $\frac{1}{4}$ à 2 p $\frac{0}{0}$.
Pour la Hollande..... *id.*
Pour le Nord..... 2 $\frac{1}{2}$ *id.*
Pour les Iſles Franç..... 3 $\frac{1}{2}$ à 4 *id.*

*Prix des Toiles & des Mouchoirs de Cholet.*

Toiles blanches de 20 aunes ſur $\frac{2}{3}$ de large, de 24 à 40 ℔ *la piéce*; toiles jaunes de 23 à 38 *aunes*, même prix que deſſus; toiles flambées de 24 *aunes* ſur $\frac{2}{3}$ de large, de 38 à 48 ℔ *la piéce*; toiles rayées de pareille longueur, de 36 à 50 ℔ *la piéce.*

Mouchoirs en $\frac{2}{3}$ de largeur, fonds gris, fonds bleu, couleur de tabac d'Eſpagne, façon de Bearn, à petits carreaux bleus & blancs, en rouge, à grands carreaux, fonds blanc, à bordure bleue, à bordure rouge, de 12 à 30 ℔ *la douzaine.*

Linons, *dits* demi-fils, de 20 aunes *la piéce*, $\frac{2}{3}$ de large, de 22 à 50 ℔ *la piéce.*

*Prix des Bleds & des Grains vendus à la Halle de Rouen, le 13 Mai 1763.*

Le froment, *la mine* contenant quatre boiſſeaux, *peſant* 150 ℔, 10 ℔; le ſeigle, *la mine* de quatre boiſſeaux, *peſant* 130 ℔, 8 à 8 ℔ 15 ß; l'avoine, *la mine* de huit boiſſeaux, *peſant* 150 ℔, 9 ℔; l'orge, *la mine* de quatre boiſſeaux, *peſant* 130 ℔, 8 ℔ 5 ß à 9 ℔; le ſarazin, *la mine* de 4 boiſſeaux, *peſant* 75 ℔, 6 à 6 ℔ 10 ß.

L'avoine d'Embden a valu 8 ℔ *la mine* de 8 boiſſeaux, & vaut à préſent 7 ℔ 10 ß.

Cette avoine eſt plus forte que celle du pays; car la mine de 8 boiſſeaux *peſe* 170 ℔. Ceux qui deſireroient en acheter, peuvent s'adreſſer, à *Rouen*, à Meſſieurs Laſchenez Heudde, freres.

*Nota*: le poids dont on a parlé ci-deſſus, eſt le poids de marc.

Les Chambres d'Aſſurances interrompues pendant les dernieres années de la guerre, reprennent une nouvelle vigueur; il s'en eſt formé quatre à Rouen depuis la paix, dans deux deſquelles on aſſure juſqu'à 50000 ℔ & plus ſur un ſeul Navire. Ces Chambres ſont très-ſolides; les deux premieres ſont compoſées au moins de 20 Membres, tous ſolidaires l'un pour l'autre: ces Chambres aſſurent au prix courant.

ARRIVÉE DE NAVIRES.

*De la Rochelle, le 14 Mai, 1763.*

Le Navire *la Réſolution*, d'Amſterdam, Cap. Syble Rommers, venant dudit lieu, eſt arrivé ici: il a apporté des fromages, bierre & autres marchandiſes.

La Frégate du Roi *la Diligente*, venant de Cayenne, eſt arrivée la ſemaine derniere à Rochefort: on eſt après à la décharger, pour faire paſſer ſa cargaiſon en cette Ville, où elle doit être miſe dans l'entrepôt. Son chargement conſiſte en 10 tierçons d'indigo, 4 barriques & 36 quarts de caffé, 47 balles & 3 demi-ballots de coton, 35 barriques & 67 quarts de cacao, 15 barriques de rocou, 37 madriers & 116 billes de bois à faire des meubles.

*De Nantes, le 10 Mai 1763.*

Il eſt entré dans ce port, le Navire *la Sainte-Claire*, de Bilbao, Cap. ..... du port de 45 tonn. venant de Férol, ſur ſon leſt, & *le S. Jean-Baptiſte*, de Plancia, Cap. François Arrate, du port de 48 tonn. venant d'Avillers en Eſpagne, chargé de 36 barriques de ſucre terré, & d'une barrique & 15 quarts de caffé.

*Dudit lieu, le 14 Mai 1763.*

Il eſt arrivé depuis peu de Breſt, dans diverſes Barques & Chaſſe-Marées, près de 600 barriques de ſucre terré, quelques indigos, & 697 balles de caffé bourbon.

*De S. Valeri, le 16 Mai 1763.*

Il eſt entré dans ce port, depuis le 1 juſqu'au 15 du courant, 3 Navires; ſavoir, *la Cécile-Anne*, Cap. J. C. Huiper, venant de Rotterdam, chargée de morue,

de forme, 44 & 42 ℔; ſucre terré, *premiere qualité*, 60 à 65 ℔; *ſeconde qualité*, 56 à 58 ℔; *troiſiéme qualité*, 50 à 54 ℔; *quatriéme qualité*, 48 à 50 ℔; ſucre rafiné, 105 ℔.

*A la livre.*

Cacao de Guayaquil, 1 ℔ 8 ß & 1 ℔ 6 ß; caffé de Bourbon, 17 & 19 ß; d°. Moka, 2 ℔ 12 ß & 2 ℔ 10 ß; d°. de la Martinique, 19 ß & 1 ℔ 2 ß; d°. de S. Domingue, 13 & 14 ß; indigo cuivré, 6 ℔ 10 ß; d°. mêlangé, 7 ℔ 5 ß; d°. bleu, 8 ℔; rocou, 2 ℔ 5 ß & 2 ℔ 10; thé boé, 3 ℔ 2 ß & 3 ℔ 7 ß; d°. verd, 5 ℔ 10 ß & 5 ℔ 12 ß.

*Vins & Eaux-de-vie.*

Vins Nantois, *premiere qualité*, 110, 120 & 130 ℔ *le ton. ſeconde qualité*, 100 & 110 ℔; *troiſiéme qualité*, 80 & 90 ℔.

Eaux-de-vie, 87 & 89 ℔ *le poinçon.*

*Grains & Sels.*

Froment nouveau d'Amont, *le tonneau*, 130 & 132 ℔; d°. vieux, 100, 105 & 110 ℔; d°. de Machecoul, 130 & 135 ℔; d°. du bas de la Loire, 150 & 155 ℔; ſeigle, 90 & 92 ℔.

Sel du Croiſic, *le muid*, 44 ℔; d°. de Bourneuf, *la charge*, 50 ℔.

*Prix du Fret.*

Pour la Flandre..... 13 fl. *par tonneau.*
Pour la Hollande..... 13 *id.*
Pour Hambourg..... 16 à 18 *marcs.*
Pour les Colon. Franç. 63 ℔.

*Aſſurances.*

Pour la Flandre..... $\frac{3}{4}$ à 2 *pour cent.*
Pour la Hollande..... $\frac{3}{4}$ *id.*
Pour le Nord..... 2 $\frac{1}{2}$ *id.*
Pour les Colonies Franç. 3 $\frac{1}{2}$ *id.*

ARRIVÉES DE NAVIRES ÉTRANGERS.

*De Nantes, le 25 Avril 1763.*

Il eſt arrivé dans ce port, depuis le 25 de ce mois juſques au 30 incluſivement, huit Navires; ſçavoir, *l'Attente*, de Rotterdam, du port de 100 tonneaux, Cap. Caſpar Witkam, amenant dudit lieu du coton en laine, du bois de *ſapan* (*a*), d°. de Calliatour, d°. d'Inde & de Campêche en buches, & rapé, du poivre, de la muſcade, du girofle, de l'orge mondée, du blanc de ceruſe, de la colle forte, du cabillaud, des jambons, des poëles à frire, des pipes, de l'acier, de la garance, des cou-

(*a*) *Sapan* : arbre qui croît dans le Royaume de Siam, & ſur la côte de Malabar : le bois de cet arbre qui eſt aſſez ſemblable au breſil, produit, comme lui, une couleur rouge; les Hollandois en font un commerce conſidérable dans le Japon & autres endroits.

teaux Flamands, de la mine de plomb, du fer, des *Salampouris* (*b*), &c. *La Demoiſelle Eliſabeth*, de Luſbeck, Cap. Lang, du port de 100 tonneaux, amenant dudit lieu des planches, des douelles & des cordages noirs. *La Chriſtine-Marie*, de Gottembourg, Cap. Jons Swenſſon, du port de 70 tonneaux, amenant dudit lieu 10 tonneaux de charbon pour ſon leſt. *Le Weſſer*, de Guerneſey, Cap. James Brodick, du port de 25 tonneaux, venant ſur ſon leſt, de Foy en Angleterre. *La Jeune Anna*, de Manſelvy, en Hollande, Cap. Jan Kroon, du port de 80 tonneaux, chargée de cabillauds, & de barils de raves. *Les Deux Amis*, de Cork, Cap. Daniel O-Sullivan, du port de 25 tonneaux, venant dudit lieu ſur ſon leſt. *L'Arnaud*, de Bremen, Cap. Hindrick Bringman J. Zoan, du port de 80 tonneaux, chargé de 16 barriques de bierre. *Le Martin & Dina*, de Dockum, en Friſe, venant d'Amſterdam, chargé de mâts, de matériaux épars, de manches de *gaffes* (*c*) & de planches, le tout de ſapin.

*De Boulogne, le 3 Mai 1763.*

Il eſt arrivé dans ce port 2 Navires & 3 Bateaux plats; ſçavoir, *le Prince Frederic*, de Boulogne, du port de 96 tonneaux, Cap. Lobé, venant de Bordeaux, chargé de vin & de 10 barriques d'eau-de-vie. *Le Saint-Jean*, de Caen, de 13 tonneaux, Cap. Trouleur, venant dudit lieu, chargé de vinaigre, pour Dunkerque, & en relâche ici. Un Bateau plat, de Calais, Cap. Seneca, venant d'Angleterre avec 425 priſonniers François, de Siſſengures, débarqués ici. Deux Bateaux plats, de Boulogne, venant de Porſtmouth, dont l'un, commandé par le ſieur de Lacre, avoit 351 priſonniers François, & l'autre, par le ſieur Soubitet, en avoit 364.

*Du Havre, le 1 Mai 1763.*

Il eſt entré dans ce port un Navire Anglois *l'Heureux Retour*, Cap. Joſeph Duk, venant de Corke, chargé de 226 barils de bœuf, & d'un baril de langues.

(*b*) *Salampouris* : eſpéces de toiles de coton qui ſe fabriquent dans pluſieurs endroits de la côte de Coromandel : il y en a de blondes & de bleues; ces dernieres ſont peu connues en Europe; les François en tirent beaucoup de Pondichery.

(*c*) *Gaffes* : inſtrument de fer crochu, attaché au bout d'un grand bâton; les matelots s'en ſervent pour conduire à terre leurs chaloupes.

ne, 290 à 295 ℔, d°. de Barbiche, 295 à 300 ℔; étain d'Angleterre, 115 ℔; galle noire, 200 ℔, d°. en ſorte, 185 à 190 ℔; garance en grapes, 95 à 115 ℔, d°. non robée, 55 à 75 ℔; gingembre, 42 10 ß; gomme de Senegal, 75 ℔; huile fine du Port Maurice, 56 à 57 ℔ 10 ß, d°. demi-fine, 52 ℔ 10 ß; laines d'Autriche, 100 à 120 ℔; ſavon de Marſeille, blanc, 40 ℔, d°. marbré, bleu vif, 40 ℔, d°. croûte blanche & bleue pâle, 41 ℔, d°. de Rouen, 35 à 36 ℔; ſoude d'Alicante, 21 à 22 ℔ 10 ß, d°. de Cartagene, 22 ℔ 10 ß; fanons de baleine d'Holl. *de 5 livres*, 620 ℔.

*Marchandiſes à la livre.*

Argent-vif, 4 ℔ 15 ß; aſſa fœtida, 4 ℔ 15 ß; baleine *d'une aune*, coupe de Rouen, 7 ℔ 15 ß, d°. *de 3 quarts*, 5 ℔ 10 ß, d°. *d'une demi-aune*, 4 ℔ 15 ß, d°. *d'une aune*, coupe d'Hollande, 6 ℔ 5 ß; caffé Moka, 2 ℔ 17 ß 6 d., d°. de la Martinique, 1 ℔ 4 ß, d°. de Bourbon, 1 ℔ 2 ß; gomme laque en feuille, 2 ℔ 10 ß à 4 ℔; muſcade, 10 ℔; rhubarbe du Levant, 6 à 12 ℔, d°. de la Chine, 6 à 15 ℔.

*Prix des Eaux-de-vie & des Vins de différens endroits.*

*A Coignac*, les eaux-de-vie nouvelles ſont à 75 & 74 ℔ les 27 *veltes*, les vieilles, à 80 & 81 ℔; *à la Rochelle*, elles ſont à 74 & 76 ℔; celles de Rhé, à 82 & 83 ℔; *à Oleron*, à 78 & 79 ℔; *à Bordeaux*, à 98 ℔ *les* 32 *veltes*; *à Blois*, à 74 ℔ *les* 29 *veltes*.

Les vins rouges *de la premiere qualité*, valent à Jarnac 90 ℔ *le tonneau de* 4 *barriques*, d°. *de la ſeconde qualité*, 80 ℔, *id.* les vins blancs de Barderie, 110 à 120 ℔, *id.* les vins ordinaires, *premiere qualité*, 72 à 70 ℔, *id. ſeconde qualité*, 60 à 65 ℔, *id.* rendus ſur les ports.

*De S. Malo, le 24 Avril 1763.*

*Prix courans des Toiles de Bretagne.*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *Larges.* | | | | | |
| Superfines, *l'aune*... | 3℔ | 8ß | à | 3℔ | 10ß |
| Fines..... | 2 | 18 | à | 3 | |
| Supérieures entrefines. | 2 | 14 | à | 2 | 17 |
| Seconde..... | 2 | 10 | à | 2 | 13 |
| Troiſiéme..... | 2 | 5 | à | 2 | 9 |
| Quatriéme..... | 2 | | à | 2 | 4 |
| *Etroites.* | | | | | |
| Superfines, *l'aune*... | 2 | 9 | à | 2 | 12 |
| Fines..... | 2 | | à | 2 | 4 |
| Supérieures entrefines. | 1 | 16 | à | 1 | 19 |
| Seconde..... | 1 | 12 | à | 1 | 15 |
| Troiſiéme..... | 1 | 8 | à | 1 | 11 |
| Quatriéme..... | 1 | 4 | à | 1 | 7 |

*PRIX des Vins, Eaux-de-vie & Savon, à S. Malo.*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Vins de Bordeaux, *la barrique*..... | 80℔ | ß | à | 120℔ | ß |
| Eaux-de-vie, d°. *la velte*..... | 4 | 5 | à | 4 | 10 |
| Eaux-de-vie de Nantes, *id*..... | 4 | 10 | à | 4 | 15 |
| Savon de Marſeille, *le cent*..... | 36 | 10 | à | 37 | 10 |

ARRIVÉES DE NAVIRES.

*De Bordeaux, le 21 Avril 1763.*

Il eſt entré dans ce port, ledit jour, 26 navires marchands chargés de 2 barriques, 17 tierçons & 113 barils de bœuf ſalé; de 4 balles de laine en rame; de 11 ballots, 2 caiſſes & une male de rubans; de 61 balles & un ballot de toile; de 252 barriques de bierre; de 55 tonneaux & demi de charbon de terre; de 280 barils, 66 demi-barils & 24 quarts d'harengs blancs; d'un baril & 12 demi-barils de cabillaud; de 3 ballots de bas de fil; d'un baril de muſcade; de 2 tonneaux de lin peigné; de 8 balles & 5 ballots de fil; d'un coffre de terra merita, de colle de poiſſon, de cendres bleues, de cendres vertes, d'yeux d'écreviſſe, ſaffre & cinabre broyé; de 5 autres barils de cinabre broyé; de 3 greniers de bois de Sainte-Marthe; de 2 greniers de bois jaune; d'un tonneau de vitriol blanc; d'un baril de blanc de plomb; d'un baril de gomme laque; de 2 coffres d'inde platte; d'un baril d'orpiment en pierre; d'un baril de ſtil de grain; d'un baril de drogueries; de 44 tonneaux 8 futailles de ſandal moulu; de 4 barriques de ſouffre en canon; d'un baril d'orge perlée; d'un coffre d'huile d'anis, de carabé jaune, de borax rafiné, de cinabre, en pierre, de ſcamonée, de turbit & de colle de poiſſon; de 16 barils d'azur; de 11 barils de tourneſol; d'une caiſſe de vin de Malaga, & 2 milliers un quart de bois de 4 pieds; le ſurplus en piéces vuides, fayance, fer, papier, jambons, fromages, merain, traques d'aviron, feuillard, pipage, clincaillerie, &c.

*De Nantes, le 23 Avril 1763.*

Il eſt entré dans ce port, depuis le 16 juſqu'au 18 de ce mois, incluſivement, ſix Navires; ſçavoir, *la Marie-Magdelaine*, de Bergues en Norvége, Maître Hans Surgen Olſen, du port de 100 ton. chargée de planches & de cabillaud qu'il amene dudit lieu; *la Fortune*, de Brême, du port de 80 ton. Maître Cort Evers,